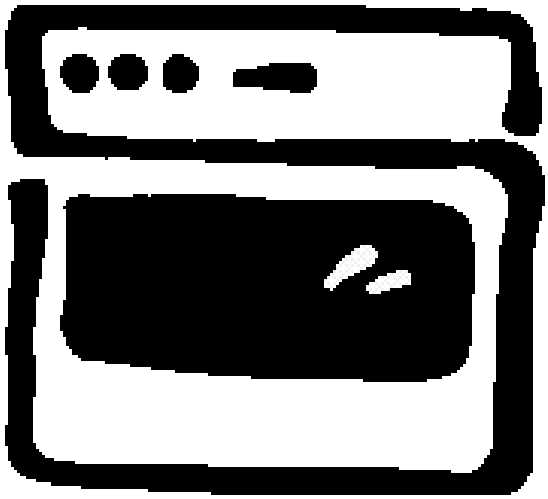
Elektrikli Fırın

KULLANIM KILAVUZU



EOB 340 – EOB 850

TR

ÖNEMLİ EMNİYET BİLGİLERİ

Fırını kullanmadan veya montaj yapmadan önce bu güvenlik bilgilerini dikkatlice okumalısınız.

Montaj

- Bu fırının montajı Yetkili Servis tarafın dan üretici firmanın öngördüğü kurallar dahilinde yapılmalıdır.
- Fırının teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeye kalkışmayınız bu sizin ve ürününüz için oldukça tehlikelidir.
- Fırının montajını yapmadan önce tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Besleme kablosunun hasar görmediğinden ve kusursuz olduğundan emin olunuz. Aksi takdirde ürün monte edilmeden yetkili satıcınızla görüşünüz.

Çocuk Emniyeti

- Bu fırın yetişkinler tarafından kullanıl mak üzere tasarlanmış ve üretilmiştir. Çocukların fırınla veya fırın etrafında oynamalarına kesinlikle izin vermeyiniz.Bir yetişkin kontrolünde olmak koşuluyla genç çocuklar fırını kullanabilir.
- Fırın kullanıldığı sürece sıcaktır.O yüzden çocukları fırın soğumadan fırına yaklaştırmayınız.

Kullanım

- Bu fırın evlerde kullanılmak amacıyla tasarlanmıştır. Ticari ve endüstriyel amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Fırını kullanmayacağınız zaman kontrol düğmelerinin KAPALI konumda olduğundan emin olunuz.
- Diğer ev aletlerini kullanırken kablolarının fırının sıcak yüzeylerine temas etmemesini sağlayınız.
- Eğer fırın çalıştırılmayacaksa elektrik bağlantısı kesilmelidir.
- Fırının içerisine yiyecek malzemesi yada sıvı yağ bırakarak yanından ayrılmayınız. Daha sonra kazara fırını çalıştırısanız bunlar fırına zarar verebilirler.
- Izgara yaparken yada et pişirirken damlayan yağları bir tavada toplayınız. Yağ toplama tavasında oluşabilecek kötü koku ve dumanı engellemek için tavaya bir miktar su dökünüz.
- Fırından tepsi ve tavaları alırken her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Sağlık ve güvenlik nedenlerinden dolayı fırını her zaman temiz tutunuz.Fırın içerisinde oluşabilecek yağ artıkları ve yemek kalıntıları yangına sebep olabilirler.
- Herhangi bir temzilik ve bakım işleminden önce fırının elektrik bağlantısını kesiniz.
- Fırının bazı parçaları herhangi bir zarar görmemesi ve çizilmemesi için plastik film tabakası ile kaplanmıştır. Bu film tabakalarını fırını kullanmadan önce çıkarınız.
- Bu fırın tek fazlı 230 V / 50 Hz çalışma gerilimine uygun olarak üretilmiştir. Ayrıca elektrik tesisatında ve fırının kullanılacağı prizde toprak hattı bağlantısının olması gerekmektedir.

Servis

Fırını kesinlikle kendi kendinize tamir etmeye kalkışmayınız. Fırına ve kendinize zarar verebilirsiniz. Tüm onarım işleri kesinlikle Yetkili Servis personeli tarafından yapılmalı ve orijinal yedek parça kullanılmalıdır.

Çevre ile ilgili bilgiler

- Fırının montajından sonra çevre ve genel güvenliğe uygun olarak ambalaj malzemelerini imha ediniz.Eğer eski fırınızı atacaksanız besleme kablosunu imha ederek kullanılmaz hale getiriniz.

Bu kullanım kılavuzunu ileride bir ihtiyaç anında başvurulabilmesi için cihazla birlikte muhafaza ediniz. Fırın satılır yada başka birisine verilirse bu kılavuzdaki talimat ve uyarılardan yararlanabilmesi için Kullanım Kılavuzunu yeni sahibine ürünle birlikte teslim ediniz.

İçindekiler

Kullanım Bilgileri

Montaj Bilgileri

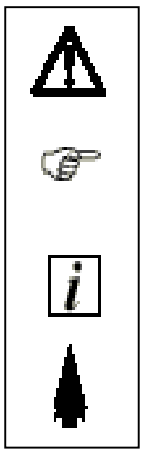
Önemli Emniyet Bilgileri……2
Ürünün özellikleri……4
Kullanım……4
Elektronik Fırın Saati……5
İlk Kullanım Öncesi……6
Fırının Kullanılması……6
Önemli Hususlar……7
Pişirme Çizelgeleri……8
Temizlik ve bakım……9
Arızalar ve Çözümleri……10
Teknik Yardımlar……10
Teknik Bilgiler……11
Montaj ve Yerleştirme……11

CE Bu cihaz aşağıdaki E.E.C yönetmeliklerine uyumludur.

- **73 / 23 - 90 / 683** sayılı (Düşük Voltaj Yönetmeliği)
- **89 / 336** (Elektromanyetik Uygunluk Yönetmeliği)
- **93 / 68** (Genel Yönetmelikler) ve daha sonra yapılmış olan tüm yönetmeliklere uygundur.

Kullanıcı için Yardımcı Bilgiler

Aşağıdaki semboller kullanım kılavuzunun başından sonuna kadar sizlere yardımcı olacaktır.



Emniyet Talimatları

Hatırlatıcı İpuçları

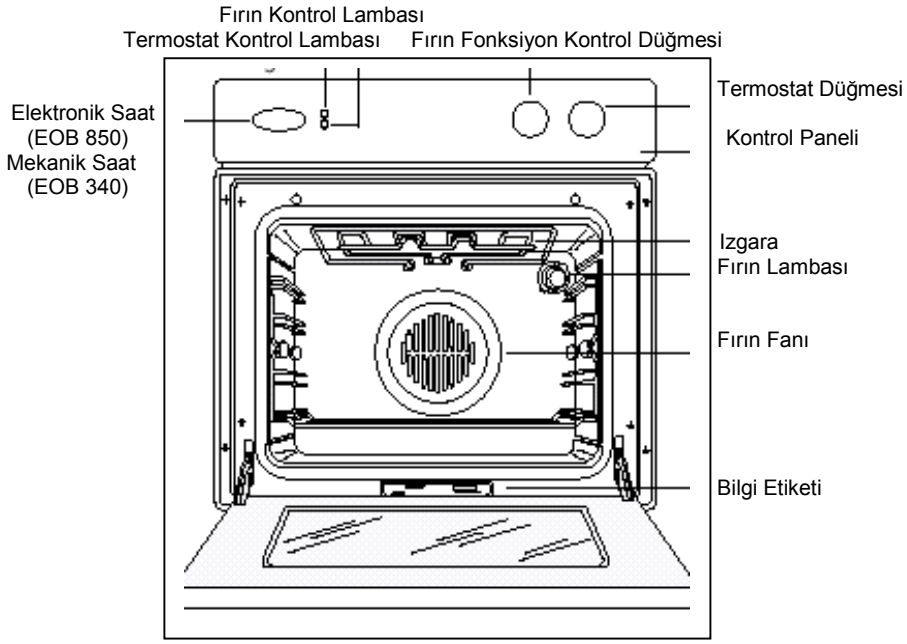
Çalıştırma ve kullanım için

Çevre ile ilgili Bilgiler

KAPI KİLİDİ EMNİYET SİSTEMİ

Tüm cihazlarımız Avrupa güvenlik standartlarına uygundur. Bununla birlikte en yüksek seviyede güvenliği sağlamak için küçük çocukların fırın kullanırken yüksek ısıya maruz kalmalarını engellemek için fırının kapısına özel bir emniyet kilidi takılabilir. Bu kilit için fırının bilgi etiketinde belirtilen ürün kodu ve seri numarası ile (35791) Yetkili Servisimize başvurmanız yeterlidir. (Bu işlem garanti haricidir)

Fırının Özellikleri



Kullanım

Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi

Fırın Lambası : Bu lamba herhangi bir pişirme işlemi olmaksızın da yanar.

Konvensiyonel Pişirme : Isı fırının iç kısmında dengeli ısıtmayı sağlayan alt ve üst ısıtıcıdan gelmektedir.

Fırın Fanı : Bu fan yiyeceklerin tad ve kokularını birbirine karıştırmadan herhangi bir raf konumunda kızartma veya kızartma+pişirmeyi aynı anda yapmanızı sağlar

Izgara (Grill) : Isı sadece üstte bulunan ızgara ısıtıcısından gelir.

Termostat Kontrol Düğmesi

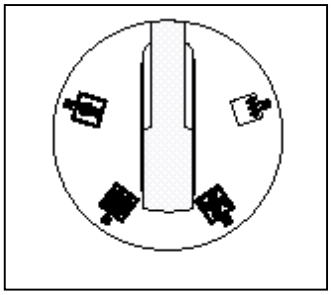
Termostat kontrol düğmesini 50 ºC ile 250 ºC arasındaki sıcaklıkları seçmek için saat yönünde çevirmeniz gerekmektedir.

Termostat Kontrol Lambası : Önceden ayarlanmış sıcaklığa ulaşıldığında söner ve her defasında fırını ayarlanmış olan sıcaklıkta tutabilmek için otomatik olarak devreye giren termostatla birlikte devreye girerek yanar.

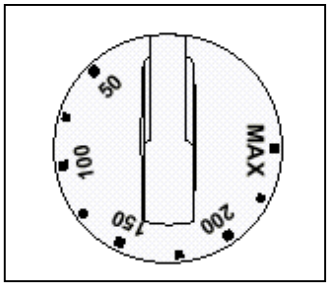
Fırın Çalışma Kontrol Lambası : Eğer bu lamba yanıyorsa ısıtıcılardan biri veya bir kaçının devrede olduğunu gösterir.

Emniyet Termostadı

Fırına emniyet amaçlı ayrıca bir termostat yerleştirilmiştir. Eğer fırın termostadı bozulursa ve fırın iç ısısı yükselirse emniyet termostadı devreye girer ve fırının elektrik beslemesini keser. Eğer bu olay başınıza gelirse hemen Yetkili Servise başvurunuz. Arızayı kendi başınıza çözmeye kalkışmayınız.



Şekil 1



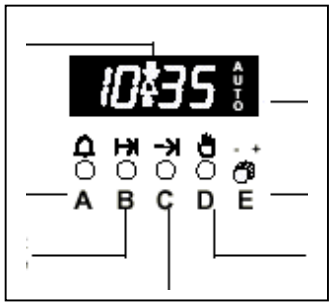
Şekil 2

Tüm pişirme işlemlerinizi fırının kapısı kapalı olarak yapınız.

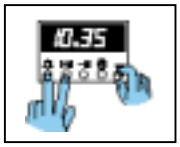
Soğutma Fanı

Fırın fanının görevi kontrol panelini,kontrol düğmelerini ve fırın kapı tutamağını soğutmaktır. Hava akımı kontrol paneli ve tutamak arasındaki alandan geçer.Tehlikeli olabilecek aşırı ısınmalar için fan fırının her kapatılmasından sonra kontrol düğmeleri kapalı pozisyondayken bile ısı normal değerlere ulaşana kadar çalışacaktır.

Elektronik Fırın Saati

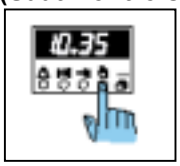

Program Çalışma Lambası
Otomatik Konum Lambası
A Düğmesi : Program Bitiş Alarmı
E Düğmesi :Ayar Düğmesi
B Düğmesi : Pişirme Süresi
D Düğmesi : Manuel Çalıştırma
C Düğmesi : Pişirme Bitiş Süresi
A B C D E

Günün Saatinin Ayarlanması (24 saat)



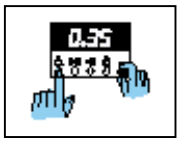
A ve **B** düğmesine aynı anda basınız ve **E** düğmesini çevirerek günün saatini ayarlayın

Manuel Çalıştırma (Saat Kontrolsüz)



Fırını manuel çalışma konumuna ayarlamak için **D** düğmesine basınız

Alarm Konumunun Ayarlanması



A butonuna basarken ay-nı anda E butonunu çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın. (Max.23 saat 59 dk). İstediğiniz süreyi ayarladıktan sonra saat tekrar günün saatini gösterecektir. Ayarladığınız sürenin sonuna gelindiğinde saat yaklaşık olarak 2 dk boyunca sesli alarm verecektir.Bu fonksiyonu iptal etmek için A butonuna basınız, Kontrol ve termostat düğmelerini KAPALI konuma getiriniz.

Pişirme Süresinin Ayarlanması (Yarı Otomatik Konum)

B butonuna basarken aynı anda E butonuna basarak istediğiniz süreyi ayarlayınız. Saatin sağ yan tarafında bulunan AUTO yazısı yanacaktır. Daha sonra istediğiniz sıcaklığı ve fonksiyonu seçiniz. Pişirme süresi sona erdiğinde saat sesli olarak yaklaşık 2 dk. boyunca alarm verecektir. Bu ayarı iptal etmek için A butonuna basınız, Kontrol ve termostat düğmelerini KAPALI konuma getiriniz.

Otomatik Konuma Ayarlama

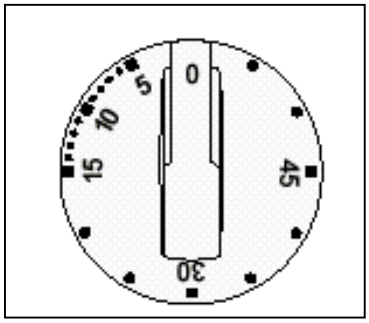
B butonuna basarken aynı anda E butonunu çevirerek istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız. Daha sonra C butonuna basarken E butonunu çevirerek istediğiniz pişirme bitiş süresini ayarlayınız.

Termostat ve fırın fonksiyon düğmesini istediğiniz konuma ayarlayınız. Termostat ve Fırın lambası Fırın konum anahtarı seçilene dek yanmayacaktır.Pişirme işlemi tamamlandığında AUTO lambası yanıp sönmeye başlayacak ve yaklaşık 2 dk boyunca sesli alarm verecektir.
Bu fonksiyonu iptal etmek için A butonuna basınız, Kontrol ve termostat düğmelerini KAPALI konuma getiriniz.

Elektrik kesildiğinde tüm ayarlar (günün saati, ayarlanmış olan programlar veya o anda çalışan programlar) iptal olur. Elektrikler geldiğinde ise saatin üzerindeki rakamlar yanıp sönmeye başlayacak ve saatin tüm ayarları silinmiş olacaktır.

Mekanik Fırın Saati (Alarm) (Şekil3) (EOB 340 Modelleri İçin)

Saat en fazla 60 dk.lık bir süre için ayarlanabilir. Ayar düğmesini maksimum konu-ma yani 60 dakika konumuna getiririz. Sonrada saat yönünün tersine döndürü-lerek istenilen zamana göre ayarlayabilirsiniz.
Ayarlanan süre bittiğinde bir alarm sesi duyulur. Saat ikaz sesi verdiğinde fırın çalışmasını durdurmaz.



Şekil 3

İlk Kez Kullanmadan Önce

Fırının montajı yapıldıktan sonra fırın boş olarak bir kez çalıştırılmalıdır. Bunun için ;

a-Termostat düğmesini MAX konuma ayarlayınız.
b-Fırın fonksiyon kontrol düğmesini konvensiyonel pişirme konumuna getiriniz.
c-Fırını boş olarak yaklaşık 45 dk çalıştırınız.
d-Ortamı havalandırmak için bir pencere açınız.

Bu işlem boyunca fırından hoş olmayan bir koku duyulabilir. Bu gayet normal bir durumdur.Bu çalıştırma işlemi bittikten sonra fırınının ılık olana kadar soğumasına izin veriniz. Daha sonra da fırının iç kabinini ılık sabunlu su ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.
İlk pişirmeyi yapmadan önce tepsileri ve yağ damlama tepsisini dikkatlice yıkayınız.

Fırının kapısını daima tutamaktan tutarak açınız.

Multifonksiyonel fırında Pişirme

Konvensiyonel Pişirme

Fırın fonksiyon kontrol düğmesini konvensiyonel pişirme sembolüne getiriniz ve termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız.Pişirmek istediğiniz besinlerin tepsilerini isteğinize göre alt veya üst ısıtıcıya daha yakın bir raf konumuna ayarlayabilirsiniz. (Şekil 5)

Fan Konumu

Fırın fonksiyon kontrol düğmesini fan konumu sembolüne getiriniz ve termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız.
Fırın iç kabininin arka kısmında bulunan fan sıcak havayı kabin içerisinde dolaştırarak pişirme işlemini gerçekleştirir.
Eğer aynı zamanda bir tepsiden fazla tepside besin pişirecekseniz birinci ve üçüncü raf konumlarını kullanabilirsiniz. (Şekil 5)
Sadece bir tepsi kullanacaksanız bunu en alt raf konumuna yerleştiriniz.Böylece en iyi sonucu almış olursunuz.

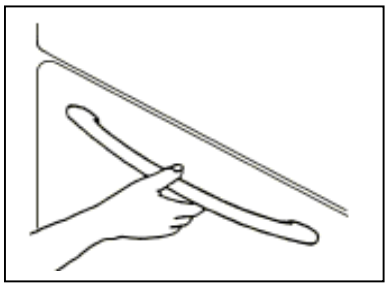
Defrost (Buz Çözdürme)

Fırın fonksiyon kontrol düğmesini fan konumuna getiriniz ve termostat düğmesinin OFF (KAPALI) konumda olduğundan emin olunuz.
Fırın fanı kabini ısıtmadan çalışır.Havayı fırın içerisinde oda sıcaklığında dolaştırır. Bu işlem donmuş besinlerin çözülme işlemini hızlandırır.Bununla birlikte fırının bulunduğu ortam sıcaklığının buz çözdürme hızını etkileyeceğini unutmayınız.

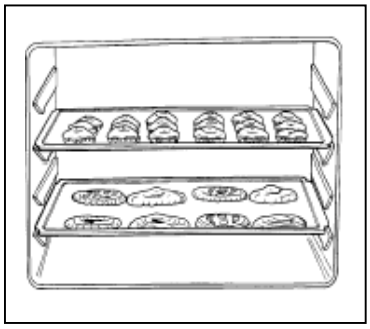
Izgara (Grill)

Fırın fonksiyon kontrol düğmesini ızgara (grill) konumuna getiriniz ve termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız.

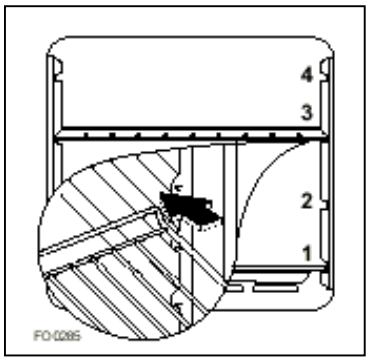
Izgara tepsisini şekil 6 da gösterildiği gibi yerleştiriniz.



Şekil 4



Şekil 5



Şekil 6

Önemli Hususlar

Et ve Balık Pişirme

Etleri fırın ısısına dayanıklı kaplarda yada direkt olarak fırın rafının üzerinde pişirebilirsiniz.
Bu durumda etlerden akan yağ ve suları biriktirmek için birinci raf konumunun altına içine biraz su koyacağınız yağ toplama tepsisini yerleştiriniz. Böylece fırının içerisinde kötü bir koku oluşmasını da engellemiş olursunuz.

Beyaz et ve diğer kümes hayvanlarının etleri ve balıklar genelde orta bir sıcaklıkta (150 ºC ile 175 ºC arası) pişerler.

Eğer kırmızı et pişirecekseniz (dışı biraz kızarmış iç kısmı yumuşak olacak şekilde) yüksek ısıda (200 ° C ile 250 ºC) ve kısa sürede pişirmenizi öneriyoruz.

Hamur İşleri

Kekler genellikle orta sıcaklıklarda (150 ºC ile 200 ºC arası) pişerler.
Hamur işleri yada kekler pişirilmeden önce fırına yaklaşık 10 dk.lık bir ön ısıtma yapmanızı tavsiye ederiz. Pişirme işlemine başladıktan sonra ve tüm pişirme işlemi boyunca fırın kapısı kapalı tutulmalıdır. Pişirmenin bitişi ve kontrol işlemlerini fırının kapı camından bakarak yapabilirsiniz.

Izgara (Grill)

Izgarada kırmızı et veya balık kızartmak istediğinizde ızgara tepsisinin üzerine bir miktar yağ sürdükten sonra etleri direkt olarak koyabilirsiniz.Izgara fonksiyonunda ısı sadece üst ızgara ısıtıcısından gelir. Bundan dolayı etin veya balığın kalınlığına göre ızgara tepsisinin konumunu yeniden ayarlamanız gerekebilir. Daima yağ toplama tepsisine bir miktar su koyarak en alt tepsi konumunun olduğu yere koymayı unutmayınız.

Pişirme Çizelgesi

Geleneksel ve Fanlı Pişirme

MİKTAR (gr)	BESİNLER	GELENEKSEL PİŞİRME		FANLI PİŞİRME		PİŞİRME SÜRESİ (dk)	NOTLAR
		RAF KONUMU	ISI ºC	RAF KONUMU	ISI ºC		
	KEKLER						
	Karışık ve şekilli	2	180	2 (1 ve 3)*	160	45 - 60	
	Tek ve şekilli	2	180	2 (1 ve 3)*	160	20 - 35	
	Çörek	2	180	2 (1 ve 3)*	160	20 - 30	
	T.yağlı-sütlü-peynirli kek	1	175	2	150	60 - 80	
	Elmalı Kek	1	180	2 (1 ve 3)*	160	40 - 60	
	Reçelli Turta	2	180	2 (1 ve 3)*	160	45 - 60	
	Küçük kekler	2	180	2 (1 ve 3)*	160	15 - 25	
	Bisküvi	2	180	2 (1 ve 3)*	160	10 20	
	Kurabiye	2	100	2 (1 ve 3)*	100	90 - 120	
	EKMEK VE PİZZA						
1000	Beyaz Ekmek	1	200	2	175	45 - 60	1 adet
500	Çavdar Ekmeği	2	200	2	175	20 - 35	Tavada
500	Sandviç Ekmeği	2	200	2 (1 ve 3)*	175	20 - 35	8 adet
250	Pizza	1	220	2 (1 ve 3)*	200	20 - 35	Tavada
	HAMUR İŞLERİ						
	Makarna	2	200	2 (1 ve 3)*	175	40 - 50	
	Sebzeli Börek	2	200	2 (1 ve 3)*	175	45 - 60	
	Küçük Börekler	2	200	2 (1 ve 3)*	175	35 - 45	
	Lazanya	2	200	2	175	45 - 60	
	ETLER						
1000	Biftek	2	200	2	175	50 - 70	Izgarada
1200	Domuz eti	2	200	2	175	100-130	Izgarada
1000	Dana eti	2	200	2	175	90-120	Izgarada
1500	Biftek kızartma	2	220	2	200	50 - 70	Izgarada
1200	Kuzu Eti	2	200	2	175	110-130	But
1000	Tavuk	2	200	2	175	60 - 80	Bütün
4000	Hindi	2	200	2	175	210-240	Bütün
1500	Ördek	2	175	2	160	120-150	Bütün
3000	Kaz	2	175	2	160	150-200	Bütün
1200	Tavşan	2	200	2	175	60 - 80	Parça
	BALIKLAR						
1000	Bütün	2	200	2 (1 ve 3)*	175	40 - 60	2 adet
800	Fileto	2	200	2 (1 ve 3)*	175	30 -40	4 adet

NOT : Yukarıda belirtilen pişirme süreleri ön ısıtma süresini içermez.Hamur işleri ve pizza türü yiyecekleri pişirmeden önce fırına kısa süreli (yaklaşık 10 dk) bir ön ısıtma yaptırmanızı tavsiye ederiz.

(*) Eğer aynı zamanda birden fazla tepside pişirme yapacaksanız parantez içinde belirtilen tepsi konumlarını kullanmanızı tavsiye ederiz.

BESİN	MİKTAR		IZGARA		PİŞİRME SÜRESİ	
	PARÇA	GRAM	RAF KONUMU	ISI (ºC)	ÜST	ALT
Biftek	4	800	4	Max	10	8
Domuz Pirzolası	4	600	4	Max	12	8
Sosis	8	500	4	Max	10	6
Tavuk Parçaları	6	800	3	Max	30	20
Çeşitli Kebaplar	4	700	4	Max	12	10
Tavuk Göğsü	4	400	4	Max	13	10
Domates	8	500	4	Max	12	
Balık,fileto	4	400	4	Max	8	6
Sandviç	6		4	Max	12	
Tost	4		4	Max	2-3	1

Temizlik ve Bakım

Genel Temizlik

⚠ Temizlik ve bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekiniz.

- Temizlik yapmadan önce fırın ılık olana kadar soğumasına izin veriniz.
- Eğer temizleyici ürün olarak sprey kullanılacaksa spreyin ısıtıcılara ve termostat bulp ucuna (ısıyı algılayan kısmı) gelmemesine dikkat ediniz.
- Asla aşındırıcı temizlik maddeleri, bulaşık teli veya beyazlatıcı kullanmayınız. Bunlar fırının emaye yüzeyine ve fırın camına zarar verebilirler.

Fırın İç Kabini

Emayelenmiş olan fırın kabinini fırın daha ılık iken temizleyiniz. Yanlız en iyisi her kullanımdan sonra ılık sabunlu su ile ıslatılmış yumuşak bir bezle fırının yüzeylerinin silinmesidir. Bununla birlikte zaman zaman fırının her yerinin temizlenmesi gerekir.Bu durumda piyasada bulunan kaliteli fırın temizleyicilerini kullanabilirsiniz
Eğer meyve türü besinler pişirecekseniz dikkatli olmaniz gerekecektir. Çünkü yüksek ısı altında bu tür meyvelerin asitleri fırının emaye yüzeyine çıkabilir.Ayrıca bu tür lekeleri çıkarmakta oldukça zordur.Bu tür asitler emaye yüzeyin parlaklıklarını da etkilerler. Fakat bu durumda fırının pişirme performansı etkilenmez.
Bu tür besinleri her pişirmeden sonra fırının kabinini dikkatlice temizleyiniz ve kesinlikle bir daha ki pişirme işlemine kadar bu lekeleri fırın yüzeyinde bırakmayın.

Fırın Kapısı ve Kapı Contası

Fırın kapısını temizlemeden önce onu fırından sökmenizi tavsiye ederiz.Bunun için aşağıdaki işlemleri takip ediniz.

a) Fırın kapısını tamamen açınız
b) Fırın kapısını sabitleyen menteşelerin bağlantılarını bulun.
c) Kapı menteşelerindeki kulakçıkların kilitlerini açınız.(Şk.7)
d) Kapıyı sağ ve solundan tutup yukarıya doğru kaldırın ve yarı kapalı konuma getiriniz.
e) Kapıyı yavaşça kapatınız.
f) Kapıyı yerine düzgünce yerleştiriniz.(Şekil 7)
g) İki adet vidasını sökünüz.
h) Fırın kapısının üzerindeki camı ve kapıyı çıkarınız.

Fırın camını ılık suyla ıslatılarak sıkılmış yumuşak bir bezle siliniz.

Temizlikten sonra fırın kapısını yukarıdaki işlemlerin tersini yaparak yerine takınız.

Kapı Contası

Fırının düzgün çalışması için contanın kapı kenarlarındaki yerlerine takılı olduğundan ve fırın kapısının etrafına doğru bir biçimde oturduğundan emin olunuz.

- Düzenli olarak kapı contasının durumunu kontrol ediniz.Gerekirse aşındırıcı olmayan bir temizlik maddesi kullanarak temizleyiniz.
- Eğer kapı contası zarar görmüşse size en yakın Yetkili Servise başvurunuz ve conta değiştirilmeden kesinlikle fırını kullanmayınız.

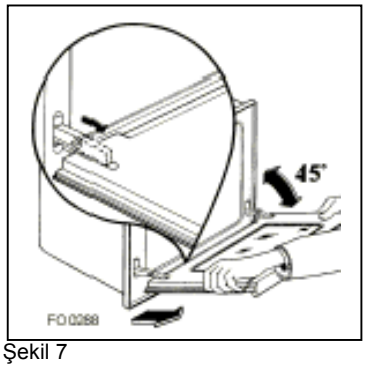
Fırın Lambasının Değiştirilmesi

⚠ Bu işlemi yapmadan önce fırının elektrik bağlantısının kesilmiş olduğundan emin olunuz.

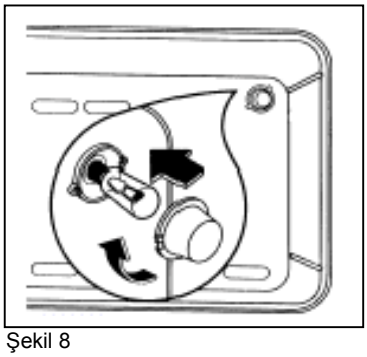
Yeni fırın lambası aşağıdaki özelliklerde olması gerekir.
a) 300 ºC lik ısıya dayanıklı olmalıdır
b) Çalışma gerilimi 230V/ 50 Hz olmalıdır.
c) Gücü 15 W olmalıdır.
d) Bağlantı tipi ise E14 olmalıdır.

Lambayı aşağıdaki işlemleri takip ederek
değiştiriniz.(Şekil 8)

a) Fırın lamba muhafazasına bastırarak saat yönünün tersine doğru çevirerek çıkarınız.
b) Arızalı olan lambayı sökünüz.
c) Yerine yukarıdaki özelliklerde olan yeni lambayı takınız.
d) Lamba muhafazasını yerine yerleştiriniz.
e) Fırının fişini prize takınız.



Şekil 7


Şekil 8

Arızalar ve Çözümleri

Eğer fırınınız düzgün olarak çalışmıyorsa lütfen aşağıdaki kontrolleri yapınız.

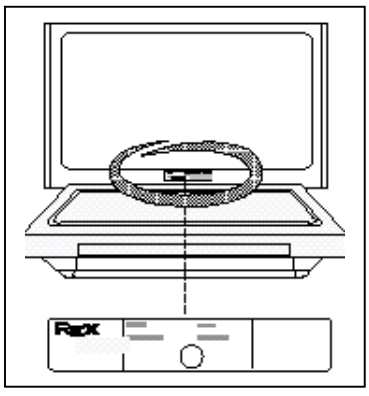
ARIZA	ÇÖZÜMÜ
Fırın Çalışmıyor	• Fırının manuel çalışma konumunda olup olmadı-ğını,fırın fonksiyon kontrol düğmesiyle termostat ayarının yapılıp yapılmadığını kontro ediniz. • Fırının besleme kablosunu kontrol ediniz.Prizi kontrol ediniz ve fırınınızın ÇALIŞIR konumda olduğundan emin olunuz.
Termostat Lambası Yanmıyor	• Termostat düğmesi ile bir sıcaklık ayarlayınız. • Fırın fonksiyon kontrol düğmesiyle bir konum seçiniz.
Fırın Lambası yanmıyor	• Fırın fonksiyon kontrol düğmesi ile bir konum ayarlayınız. • Yetkili Servisten yeni bir lamba alarak kılavuzda tarif edildiği gibi değiştiriniz.
Yemek Kaplarını parlatmak uzun zaman alıyor ve besinler çabuk pişiyor	• Isı ayarı yüksek gelmiş olabilir o yüzden ısıyı yeniden ayarlamanız gerekir. • Kullanım Kılavuzunun “Fırının Kullanılması” kısmına bakınız.
Fırının içerisinde ve besinlerin üzerinde buhar ve yoğuşma var.	• Pişirme işleminden sonra yemek kaplarını fırın içerisinde 15 – 20 dk.dan fazla bekletmeyiniz.

NOT : Kullanım hatalarından kaynaklanan arızalarda ürün garanti kapsamında olsa dahi servis ve işçilik ücreti tüketici tarafından karşılanacaktır.

Teknik Yardım

Eğer yukarıda listelenmiş olan kriterler arızanın çözümüne yardımcı olamıyorsa ve arıza hala devam ediyorsa size en yakın Yetkili Servise başvurunuz.Servisi aramadan önce ürünün bilgi etiketine bakarak oradan ürünün modelini, üretim numarasını ve seri numarasını bir yere yazarak bunları mutlaka servise bildiriniz. Bu bilgi etiketi fırın kabinin alt ön yüzünde bulunmaktadır.

Ayrıca ürünün onarımında kesinlikle ambalajlı ve orijinal yedek parça kullanıl-malıdır.



Teknik Özellikler

İç Ölçüler

Yükseklik	: 59.1 cm
Genişlik	: 56.0 cm
Derinlik	: 50.0 cm

Fırın Kabin Ölçüleri

Yükseklik	: 32.5 cm
Genişlik	: 42.0 cm
Derinlik	: 39.0 cm
Hacim	: 53 lt

Yerleştirme ve Montaj

Fırının montajı ve yerine yerleştirilmesi sadece Yetkili Servis personeli tarafından yapılmalı ve yürürlükteki standart ve normlara uyulmalıdır.

Yerleştirilecek yerde eğer elektrik tesisatı ile ilgili işlemler yapılacaksa bu işlemler sadece kalifiye ve yetkili bir elektrik tesisatçısı tarafından yürürlükteki norm ve standart lara uygun olarak yapılmalıdır.

Gömme olarak yerleştirme

Fırının ısı artışlarına dayanıklı olabilmesi ve verimli olarak çalışabilmesi için monte edileceği yerin ölçüleri, monte edileceği yerde kullanılan malzemeler ve çevredeki diğer dolaplar çok önemlidir.
Fırının doğru olarak monte edilebilmesi için elektrikli parçaların ve izole edilmiş fonksiyonel parçaların birbirlerine temas etmemelerini sağlayınız.
Fırını buzdolabı yada derin dondurucunun yanına monte etmemenizi tavsiye ederiz. Çünkü ortaya çıkan ısı bu iki cihazında çalışma performansını olumsuz yönde etkiler

Herhangi bir başka alet kullanmadan cihazın tam olarak yerleştirildiğini kontrol ediniz.

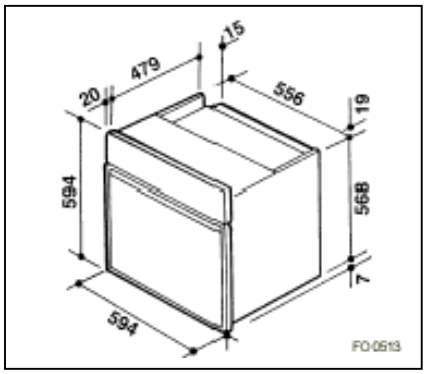
Fırının tüm ölçüleri Şekil 9'da gösterilmiştir.

Duvara gömme olarak yerleştirme ölçüleri Şekil 10 da gösteridiği gibidir.

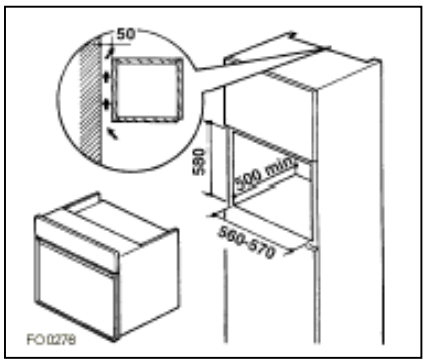
Mutfak tezgahına gömme olarak yerleştirme ölçüleri Şekil 11 de verilmiştir.

Isıtıcı Güçleri

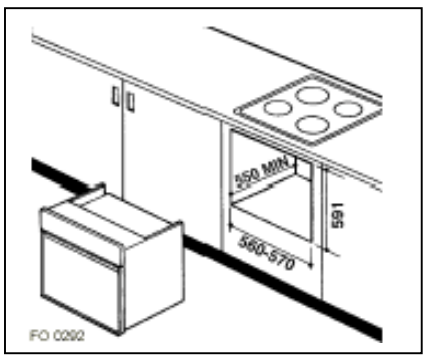
Alt Isıtıcı Eleman	: 1000 W
Üst Isıtıcı Eleman	: 800 W
Toplam Fırın Isıtıcıları	: 1800 W
Izgara Isıtıcısı	: 1750 W
Fan Isıtıcısı (EOB 850)	: 2000 W
Konveksiyon fan	: 30 W
Soğutma Fanı (EOB 850)	: 20 W
Fırın Lambası	: 15 W
Max.Güç (230 V / 50 Hz)	: 2065 W
Çalışma Gerilimi	: 230V/50 Hz



Şekil 9



Şekil 10



Şekil 11

Fırın Kabin Emniyeti

Fırın kabini iç kısmı bu işlem için uygundur Fırının kapısını açın. Fırının iç kısımda bulunan vida boşluklarına 4 adet ağaç vidası yerleştiriniz. Daha sonra bu vidaları mutfak dolabının uygun kısımlarına sağlamca monte ediniz. Böylelikle fırınınız sabitlenmiş olur.
Eğer fırın elektrikli bir ocağın altına monte edilecekse ocak ile fırının elektrik bağlantısı ayrı ayrı yapılmalıdır. Güvenlik nedeniyle elektrik bağlantısı gerektiğinde kolayca ulaşılabilecek bir yerde olmalıdır

Elektrik Bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısını yapmadan önce

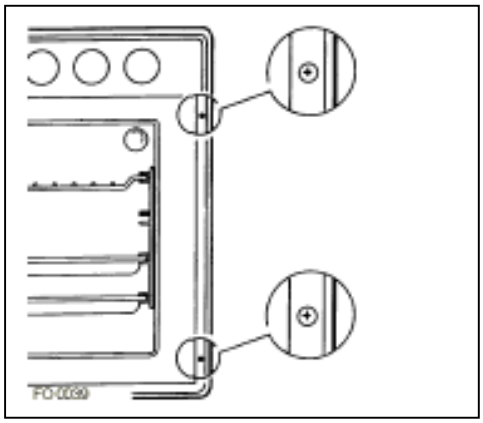
1) Evin elektrik tesisatı ve sigorta değeri cihazın yükünü kaldırabilecek güçte mi? Bilgi etiketinden kontrol ediniz.
2) Besleme hattı ve cihazın kullanılacagı priz yürürlükteki standart ve normlara uygun bir topraklama hattına sahip olmalıdır.
3) Priz veya devre kesici anahtar cihazın mobilya içerisine monte edildikten sonra da kolay ulaşılabilir bir yerde olmalıdır.

Bu ürün monte edileceği zaman içerisinden besleme kablosunun çıkmadığını göreceksiniz. Bundan dolayı fırının özelliklerine uygun bir besleme kablosu ve fişi temin etmeniz gerekecektir.Bunun nedeni ürünün Yetkili Servis personeli dışında yetkisiz ve bilgisiz kişilerin ürünü monte etmesini engellemek ve herhangi bir hasara sebep olmamaktır.
Fırının elektrik bağlantısını doğrudan şebekeye yapmak isterseniz şebeke hattı ile cihazın besleme kablosu arasına normlara uygun ve fırının yükünü kaldırabilecek temas aralığı en az 3 mm-lik çok kutuplu bir anahtar koymanız gerekir.
Her durumda elektrik besleme hattı hiçbir noktasında 50 ºC nin üzerinde ısıya maruz kalmayacak şekilde yerleştirilmelidir.
Bağlantı yapıldıktan sonra fırını yaklaşık 3 dk çalıştırarak ısıtıcıları kontrol ediniz.

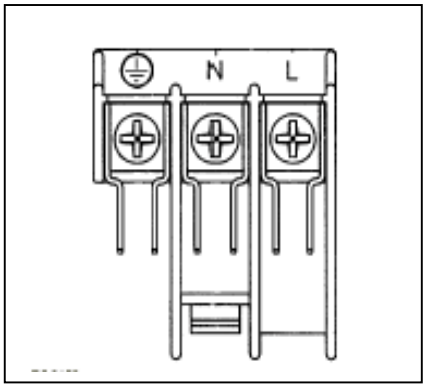
Fırına uygun besleme kabloları aşağıdaki tiplerde olmalı ve kablo kesitleri dikkate alınmalıdır.
H07 RN-F,H05 RN-F,H05 RR-F,H05 VV-F

Bağlantı Klemensi
Fırın kolay ulaşılabilir bir bağlantı klemensine sahiptir. Fırının elektrik beslemesi tek fazlı 230 V / 50 Hz olmalıdır.

Üretici firma güvenlik norm ve standartlarına uymamaktan doğabilecek her türlü hasar ve zarara karşı hiçbir sorumluluk kabul etmez.



Şekil 12



Şekil 13